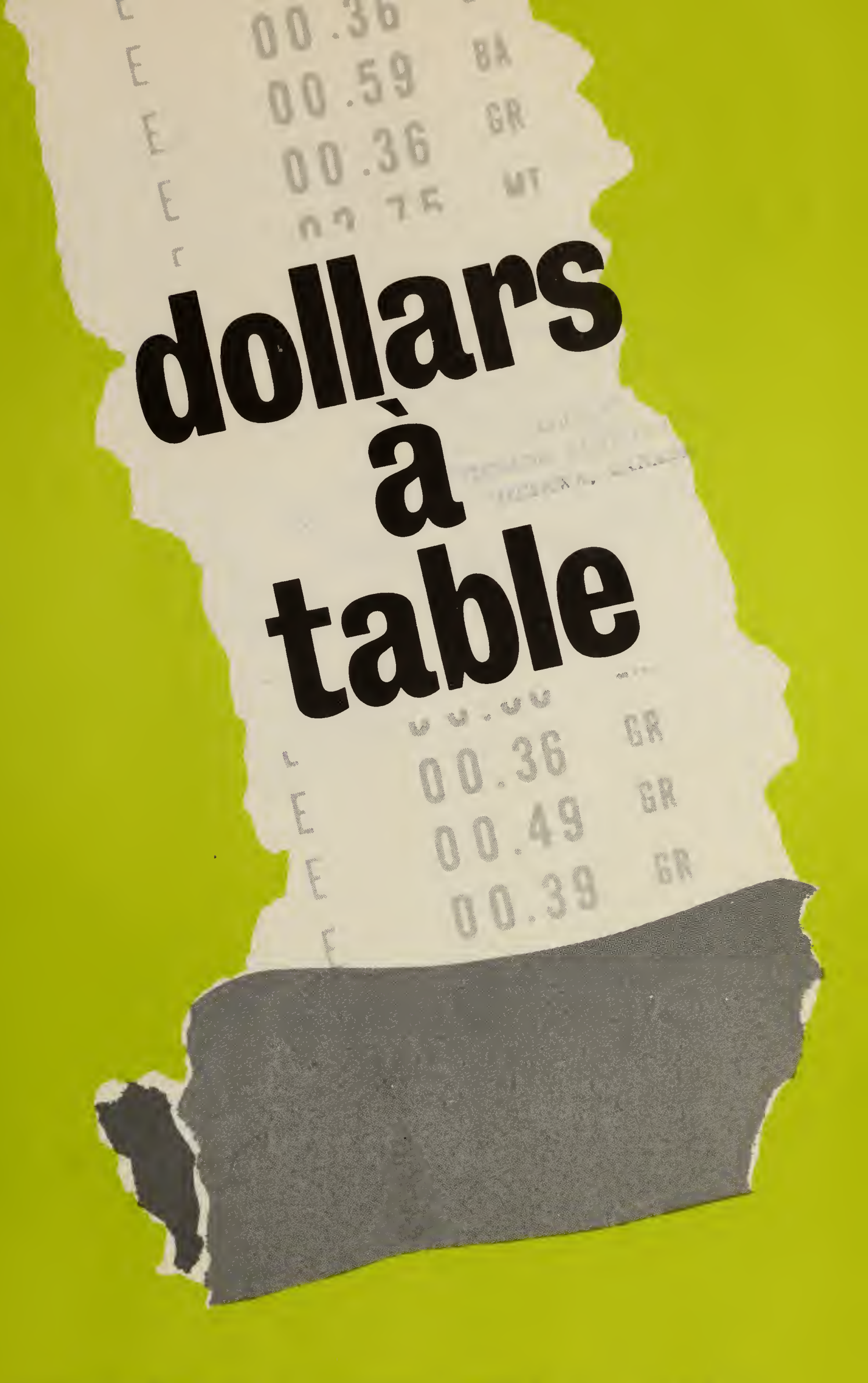


dollars à table

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
[PUB]LICATION 1354 REVISÉE 1971

A quoi tient l'augmentation constante du prix de la nourriture ?

A quoi correspondent les dépenses alimentaires ?

A ces questions, la présente publication donne quelques réponses basées sur les données les plus récentes émanant du Bureau fédéral de la statistique. Elle suggère également quelques moyens de tirer le meilleur parti du budget alimentaire tout en assurant au mieux la nutrition de la famille.

Cet opuscule est publié par collaboration entre la Direction de l'économie, le Service consultatif de l'alimentation, et la Division de l'information du ministère de l'Agriculture du Canada, à Ottawa.

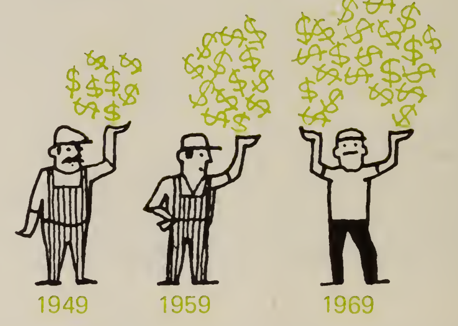
table des matières

évolution du revenu du consommateur et des prix des aliments

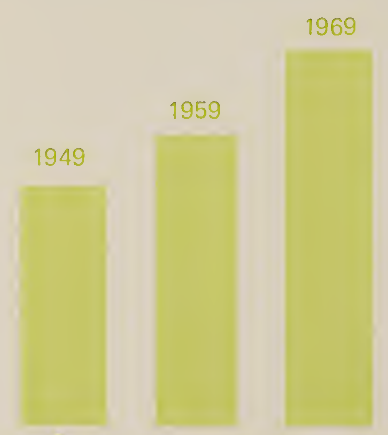
Les Canadiens à faible revenu s'inquiètent de l'augmentation du prix de la nourriture, mais au long des années, le revenu moyen, la somme disponible par personne a augmenté plus vite que le prix des aliments.

Pour comparer de façon précise les niveaux du revenu à différentes époques, les économistes et statisticiens emploient le terme "revenu disponible". Le revenu disponible est la somme d'argent qui reste à dépenser après avoir déduit des gains les coûts tels que l'impôt sur le revenu, les contributions au fonds de retraite ou à l'assurance chômage, et y avoir ajouté les allocations familiales, les pensions de vieillesse, ou les autres ressources du même genre. C'est avec le revenu disponible que l'on achète la nourriture et tous les autres articles.

Au Canada, le revenu disponible moyen a pratiquement triplé depuis 1949 où il était de $884, passant à $1,416 par personne en 1959, et atteignant $2,398 en 1969.



Durant cette même période de 20 ans, les prix des aliments ont augmenté, par contre d'à peine plus de 50%. En 1969, il fallait à peu près $31 pour acheter la viande, les légumes, les fruits, le lait, le pain et les autres aliments nécessaires à une famille de quatre personnes pendant une semaine. Les mêmes

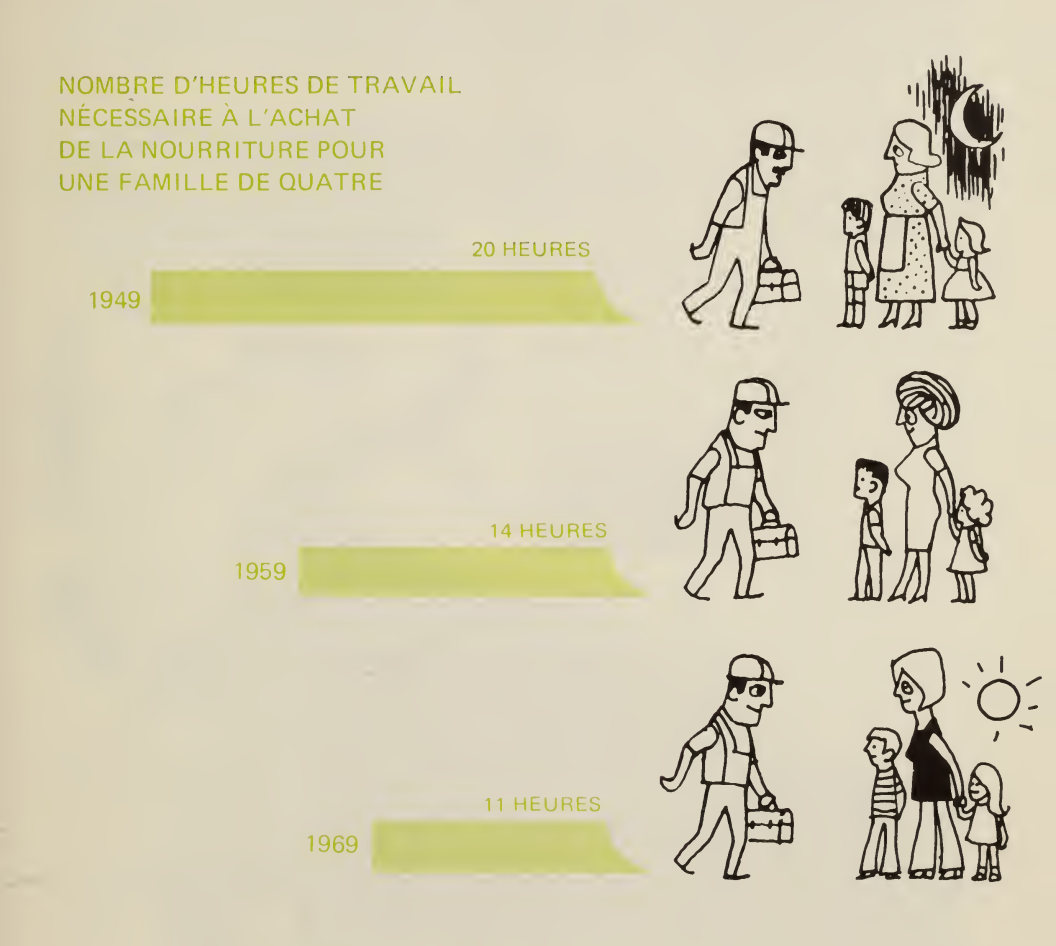


COÛT DE LA NOURRITURE:
UNE SEMAINE POUR
UNE FAMILLE DE QUATRE



quantités des mêmes produits alimentaires coûtaient $24 en 1959 et $20 en 1949.

Une manière d'illustrer le rapport entre le revenu du consommateur et le prix des aliments consistent à comparer le nombre d'heures de travail nécessaires pour acheter une certaine quantité de nourriture, maintenant et dans les années passées. Ceci revient à comparer les différences de prix pour la même quantité d'aliments. Il fallait en 1949 le salaire de vingt heures de travail pour acheter la nourriture d'une famille de quatre personnes pendant une semaine, alors qu'il n'en fallait plus que onze en 1969. En d'autres termes, bien que les prix des aliments aient été plus élevés en 1969 qu'en 1949, il ne fallait plus que la moitié du temps de 1949 pour gagner de quoi nourrir sa famille.

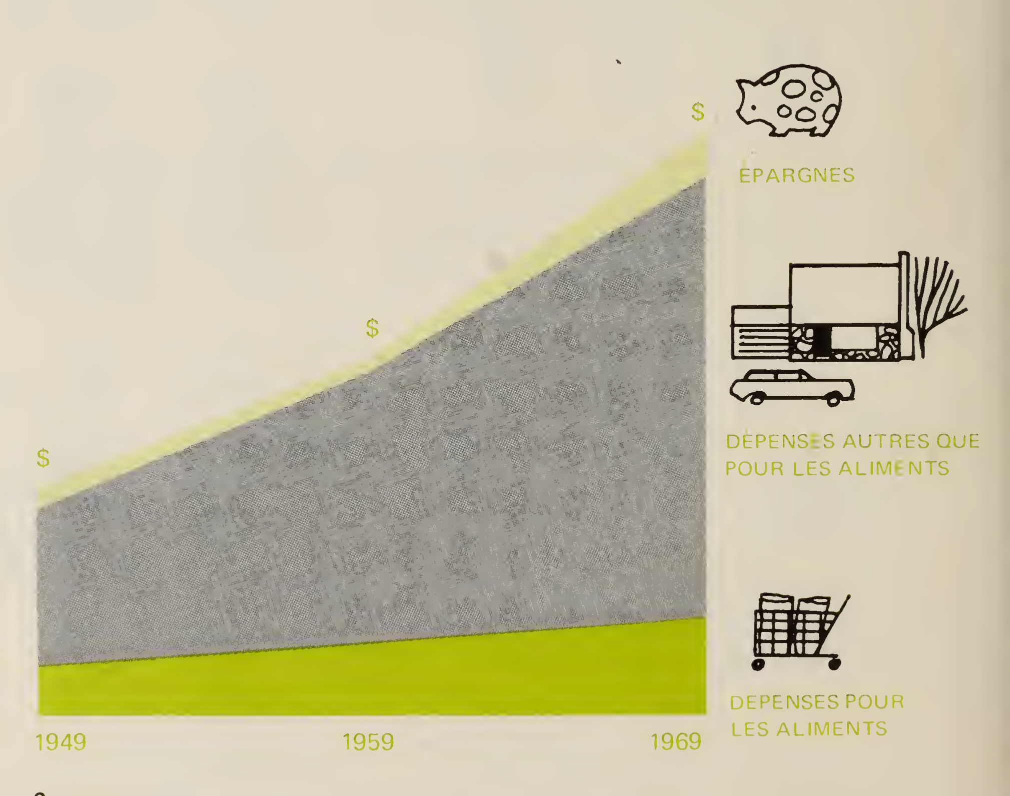


répartition du revenu disponible

Chacun a pu constater sans doute que, plus le revenu augmente, plus les dépenses alimentaires sont élevées. Cela ne vient pas nécessairement du fait que nous achetons davantage de nourriture, mais plutôt parce que nous achetons des aliments plus coûteux: viande plus tendre, légumes et fruits hors saison et aliments de commodité demandant moins de préparation à la maison. Cependant, en moyenne, malgré ces dépenses plus importantes et les prix plus élevés, la proportion du revenu disponible affectée à l'achat de nourriture chez le détaillant (à l'exclusion des produits non alimentaires) est plus faible qu'elle ne l'a jamais été.

Ainsi en 1969 environ 15% du revenu disponible allait aux achats de nourriture, soit au moins 7% de moins qu'en 1949. Dans le même temps, entre 1949 et 1969, la part du revenu disponible dépensée pour des achats non alimentaires, tels que les automobiles, les maisons, les livres, les distractions, les voyages, l'habillement et autres articles, ou placée sous forme d'économies est passée de 78 à 85%.

Si on exprime cela en dollars, on constate que l'alimentation est passée de $193 par personne et par an en 1949, à $362 en 1969; les dépenses non alimentaires elles, ont presque triplé passant de $617 à $1,847 au cours de la même période, et les économies personnelles ont plus que doublé passant de $70 à $189.



structure du marché

C'est dans les magasins de détail et non chez des agriculteurs que les consommateurs achètent d'habitude leur nourriture. Les produits laitiers, la viande, les œufs, les céréales, les fruits, les légumes et les autres aliments, partis des exploitations, arrivent sur la table du consommateur par l'intermédiaire d'un système commercial complexe qui constitue le marché.

Ce système emploie une main-d'œuvre nombreuse et il est établi de manière à répondre aux multiples demandes de services des consommateurs. Chaque entreprise engagée dans le circuit ajoute ou retranche quelque chose aux produits alimentaires, les transporte, ou aide à les faire connaître. La transformation, le classement, l'emballage, le transport, la livraison, les ventes en gros, la publicité, les mercuriales et la vente au détail, sont autant d'éléments de la structure du marché ; chaque opération majore d'autant le coût des produits alimentaires depuis l'exploitation agricole d'origine jusqu'à la table de la ménagère.

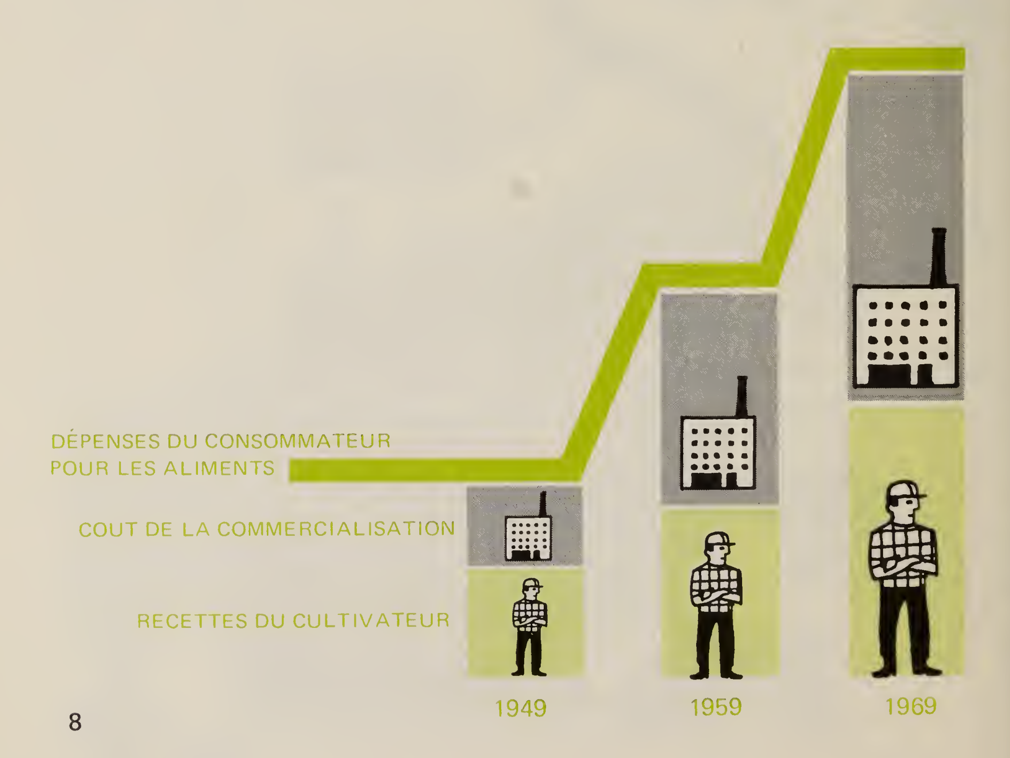


Les frais de commercialisation ont considérablement augmenté en ce qui concerne la main-d'œuvre, les transports, les fournitures, les constructions, les équipements, les taxes, etc. Ils auraient augmenté encore davantage sans l'amélioration du rendement de la main-d'œuvre, l'élément le plus important des frais de commercialisation, et sans les progrès réalisés par l'introduction du supermarché et du libre service dans le circuit commercial des produits alimentaires.

partage du budget alimentaire

L'argent affecté à l'alimentation constitue le revenu des agriculteurs-producteurs et des entreprises constituant le complexe commercial. Étant donné que ces entreprises ou établissements imputent leurs frais de commercialisation (transformation, ventes en gros ou détails, et autres services) au prix des aliments, la part qui leur revient de nos dépenses alimentaires assure la couverture de ces frais. L'essentiel des recettes des cultivateurs, bien entendu, sert à couvrir le coût de production des aliments.

Bien que le montant total de l'ensemble des sommes payées par les consommateurs pour leur alimentation ait plus que triplé depuis 1949, le revenu des agriculteurs ne s'est pas accru en proportion. Sur les 2.1 milliards de dollars dépensés par les Canadiens pour leur alimentation en 1949, les agriculteurs avaient reçu 1.2 milliard, soit 60% du montant; mais en 1969, alors que les consommateurs ont dépensé 6.4 milliards de dollars, les agriculteurs n'en ont reçu que 2.9 milliards, soit 44% seulement. Durant la même période, la part des recettes des établissements commerciaux, provenant de la vente d'aliments, a pratiquement quadruplé, passant de .9 milliard à 3.5 milliards de dollars.



Une comparaison portant sur deux périodes décennales, celle de 1950-1959 et celle de 1960-1969, a été établie pour huit produits alimentaires. Elle établit le pourcentage des dépenses des consommateurs revenant aux commerçants et aux agriculteurs. Comme on peut le voir, la part du commerce s'est augmentée pendant que celle de l'agriculteur diminuait. En règle générale, plus un aliment a subi de transformations, plus les coûts de commercialisation augmentent, et par conséquent, plus est petite la part revenant à l'agriculteur des dollars affectés à son achat.

	1950-1959		1960-1969	
	Part du commerce %	Part du cultivateur %	Part du commerce %	Part du cultivateur %
Blé exprimé en pain	85	15	87	13
Bœuf	39	61	43	57
Porc	40	60	43	47
Lait nature	45	55	48	52
Oeufs	26	74	33	67
Poulets à griller	40	60	43	57
Pommes de terre	48	52	59	41
Tomate en conserve	80	20	81	19

prix des aliments et recettes du cultivateur

Des centaines de milliers d'agriculteurs produisent la nourriture nécessaire à la table des consommateurs. La concurrence entre eux est vive, et, en règle générale, ils vendent leurs produits à des prix très raisonnables. A mesure que la concurrence s'accroît et que les prix de leurs denrées diminuent, il ne reste plus aux cultivateurs qu'à essayer de produire davantage pour augmenter leur revenu. C'est ainsi que beaucoup de procédés et de nombreuses techniques nouvelles se sont développés et que les méthodes de travail, la technique et l'efficacité de l'agriculture se sont améliorées.

Les économistes qui se sont penchés sur l'étude des coûts de production et des recettes agricoles, sont d'accord pour estimer qu'en fait, ces améliorations ont profité davantage aux consommateurs qu'aux producteurs. La raison en est ce que les agriculteurs adoptent rapidement les nouvelles méthodes de production et augmentent ainsi la quantité d'aliments disponibles. Ils contribuent à faire baisser les prix de leurs produits.





La quantité d'aliments commercialisés au Canada en 1969 a été de 86% plus importante qu'en 1949. Cela est dû en partie à l'accroissement de la population qui est passée de 13.4 à 21.1 millions d'habitants au cours de cette période ; dans le même temps, environ un million d'agriculteurs qui produisaient l'essentiel de leur propre alimentation sont devenus des citadins et achètent de la nourriture commercialisée.

Au cours de cette même période de 20 ans la population agricole a diminué, passant de 3 à 2 millions de têtes. Malgré cela, en 1969, grâce aux progrès énormes réalisés dans le secteur de la production agricole, un moindre nombre de cultivateurs a produit trois fois autant de denrées alimentaires qu'en 1949.

Les coûts de production de la nourriture au niveau du cultivateur ont doublé entre 1949 et 1969, mais les recettes des agriculteurs provenant de la vente des denrées alimentaires aux prix de gros n'ont augmenté que de 1/5. Il existe de nombreuses raisons qui veulent que les prix des aliments soient plus élevés à l'heure actuelle qu'autrefois : services plus étendus, emballages, nouvelles méthodes de vente, opération de stimulation, augmentation des salaires et inflation. Il est clair cependant que les agriculteurs ont fort peu bénéficié de l'accroissement des prix, puis leur part de la répartition des dépenses alimentaires continue à diminuer.

changements d'habitudes alimentaires

Les habitudes alimentaires des Canadiens ont considérablement changé depuis 1949. Par exemple, on consomme à l'heure actuelle davantage de viande, de volaille, d'œufs, de légumes et de fruits qu'il y a 20 ans, mais moins de produits à base de céréales, de beurre, de lait entier nature. Le tableau ci-après indique l'évolution de la consommation de ces produits entre 1949 et 1969.

	1949	1969	Évolution	
	livres par personne		en livres	en %
Viandes rouges	134	156	+ 22	+ 16
Volaille	16	43	+ 27	+169
Oeufs	29	33	+ 4	+ 14
Lait entier nature	392	287	−105	− 27
Beurre	22	16	− 6	− 27
Céréales	169	148	− 21	− 12
Légumes	127	163	+ 36	+ 28
Fruits	133	191	+ 58	+ 44

Les goûts de la plupart des consommateurs sont devenus plus dispendieux. Les aliments tels que la viande, les fruits et les légumes, par exemple, coûtent davantage que les céréales, compte tenu de l'énergie qu'ils produisent. Ces aliments ont cependant amélioré la valeur nutritive du régime alimentaire et ont rendu l'alimentation quotidienne plus variée, plus appétissante, et plus saine.



maximisation du budget alimentaire

Les bons repas économiques ne sont pas l'effet du hasard. C'est le résultat d'une planification soignée et de la connaissance de la valeur des aliments que l'on achète.

PLANIFICATION

La planification des repas épargne au mieux temps, énergie et argent.

Planification des menus de la semaine. Calculer le nombre de parts de viande, de poisson, ou de volaille à acheter. Ne pas oublier que les œufs et le fromage permettent d'économiser plus d'argent pour l'achat de la viande. Tenir compte des aliments qui fournissent les principes nutritifs dont a besoin le corps humain, selon le Guide alimentaire canadien.* Choisir les denrées en fonction de leur abondance du moment et de leurs prix.

Consulter les annonces hebdomadaires qui permettent d'effectuer les achats au mieux. Comparer les prix des catégories et des marques d'aliments.

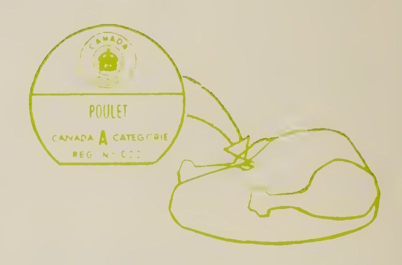
Faire une liste d'emplettes et s'y tenir. La liste doit porter les aliments nécessaires aux menus de la semaine et les réserves pour la semaine suivante. Ne prévoir l'achat que des quantités d'aliments qui peuvent être facilement stockés. D'habitude, mais pas toujours, les emballages les plus importants sont les plus intéressants à l'achat. Pour gagner du temps et épargner des pas, établir sa liste d'achats en fonction de la disposition du magasin où l'on a l'habitude de s'approvisionner.

Lire les étiquettes et en comprendre le sens. Connaître la capacité des boîtes et des emballages, ainsi que les indicatifs des catégories.

Tenir des comptes et établir un budget. Ne pas oublier que le budget de l'alimentation ne comprend pas les nombreux articles non alimentaires disponibles dans les épiceries.







ACHETER EN FONCTION DE LA QUALITÉ

Plusieurs produits alimentaires sont vendus au détail en fonction de leur classement.** Ces catégories, établies sur la base de la qualité par les législations fédérales et provinciales, constituent des guides uniformes. Lorsque des catégories telles que Canada de fantaisie et Canada n° 1 figurent sur un contenant ou sur un produit, cela signifie que cet aliment a été classé en fonction des normes fédérales qu'appliquent les inspecteurs du ministère

---

* Pour se renseigner en matière de nutrition, et pour obtenir des exemplaires du Guide alimentaire canadien, écrire au ministère de la Santé de sa province.

** Les renseignements concernant les catégories de produits alimentaires sont disponibles auprès de la Division de l'information, ministère de l'Agriculture du Canada, Ottawa, Ontario.

de l'Agriculture du Canada. Les catégories fédérales s'appliquent aux aliments expédiés d'une province à l'autre, aussi bien qu'aux denrées alimentaires exportées ou aux importations appartenant à une espèce produite au Canada. Le classement intéresse les produits suivants : le beurre, le fromage cheddar, le lait écrémé en poudre, la viande, la volaille, les œufs, les fruits et légumes frais, en conserve, déshydratés ou congelés, le miel et les produits de l'érable.

Les noms commerciaux sont souvent utiles pour établir un choix en fonction de la qualité. Quelques établissements de transformation donnent des noms différents au même produit selon la qualité. Certains magasins ont également leur propre marque commerciale. Ils offrent parfois leurs propres marques à des prix voisins de ceux du gros afin de conserver leurs clients habituels et d'en attirer de nouveau. Il est toujours avantageux de comparer les prix de différentes marques recouvrant un produit de même catégorie.

Dans certains cas, l'achat de produits de qualité supérieure à un prix élevé peut être une bonne opération, de même que dans d'autres occasions, l'achat de produits d'une qualité plus courante et meilleur marché peut également être profitable. Choisir la catégorie en fonction de la destination du produit. Par exemple, pour la confection d'un gratin, des légumes des catégories Canada de choix ou Canada régulière peuvent convenir aussi bien que la catégorie Canada de fantaisie, quoiqu'ils soient de moins bonne apparence.

L'aspect compte pour beaucoup dans la sélection des aliments de qualité : sachez reconnaître l'aspect d'un aliment à son meilleur. Un choux désséché n'est pas une aubaine alimentaire et les fruits tachés devront être utilisés rapidement avant qu'ils se gâtent. Des boîtes de conserve cabossées, gonflées et rouillées sont rarement un bon achat, leur contenu peut être avarié. De la même manière si les emballages des aliments congelés sont abimés, couverts de glace, ou d'un givre épais, ils peuvent bien ne pas être de la meilleure qualité à cause des mauvaises conditions de manutention ou d'entreposage.

LIRE LES ÉTIQUETTES

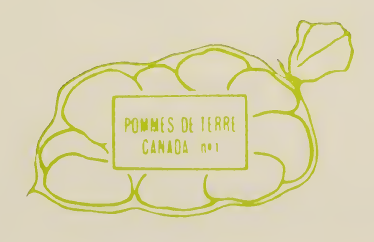
L'étiquette d'un produit est sa carte d'identité. Elle doit obligatoirement préciser les points suivants :

Le *nom* du *produit* mentionné d'une manière claire et apparente. Une *description* de la forme sous laquelle le produit est conditionné peut y figurer, par exemple pêches en tranches ou betteraves en dés.

Le *nom* et l'*adresse* de l'*établissement de conditionnement* ou de distribution, en même temps que le *nom commercial*.

L'*indicatif de catégorie*, si une catégorie définie par les normes s'applique au produit ; par exemple, pois en conserve Canada de choix ou pommes de terre Canada n° 1.



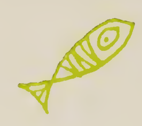


Le *poids* net et (ou) le *volume* du contenu de l'emballage ou du paquet. En ce qui concerne les aliments classés, le poids égoutté ne figure pas sur l'étiquette, mais il est fixé par les règlements fédéraux et les boîtes de conserve de la même capacité contiennent obligatoirement le même poids de chaque produit particulier.

La *liste des composants*, en ordre décroissant de leur proportion contenue dans le produit, en l'absence de normes officielles fixes. Cette nomenclature n'est pas exigée pour les produits faisant l'objet d'une normalisation tels que le pain, le lait, les crèmes glacées, et les saucisses. Tous les additifs alimentaires tels que les vitamines, doivent figurer sur l'étiquette, par exemple la vitamine C dans le jus de pomme vitaminé.

Peuvent également figurer sur l'étiquette d'autres renseignements comme par exemple des instructions pour le stockage, des modes d'emploi ou des recettes, le nombre de parts, et la date limite d'utilisation du produit.

ACHETER JUDICIEUSEMENT


Viande, poisson et volaille

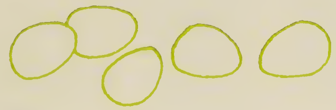
Il est au moins aussi bon de juger des morceaux de viande par le nombre de portions qu'ils offriront une fois cuits, que par leur prix à la livre. Observer la quantité d'os contenue dans un morceau, car elle réduit d'autant le nombre de parts. Voici une liste qui peut servir de guide pour l'achat de la viande.

	Nombre de portions par livre
Viande à rôtir — désossé	3 à 4
— avec os	2 à 3
Steaks et côtelettes	2 à 3
Viande à bouillir — désossée	3
— avec os	2
Viande hachée	3 à 4
Viande froide	5
Foie, rognons, cœur	3 à 4
Poulet, dindon	1 à 1½
canard	1
Poisson — entier	1
— paré	2
— en tranches	2 à 3
— en filets	3

Le bœuf haché, d'après la règlementation sur les aliments et drogues, ne doit pas contenir plus de 30% de gras, et s'il porte l'étiquette "maigre", pas plus de 15%. Les saucisses fraîches, quant à elles, ne doivent pas en avoir plus de 40% ainsi que 4% de liant à base de céréales.

Le prix de la viande n'est pas une indication de valeur alimentaire. Des morceaux les moins chers sont tout aussi nourissants que les plus chers.

Les prix varient en fonction des approvisionnements et de la demande saisonnière. Ainsi, par exemple, le prix des steaks de bœuf ou du bœuf haché peut être plus élevé à la saison des grillades sur barbecue à cause de l'accroissement de la demande ; il se peut également qu'ils soient moins chers si les magasins leur appliquent des prix de vente spéciaux pour attirer la clientèle.



Les œufs
Deux œufs remplacent une portion de viande. Leur catégorie en détermine la qualité et non la taille. Cependant les prix des œufs de catégorie A1 et A varient selon la taille qui est fonction du poids unitaire : au moins 2¼ oz pour les extra gros, 2 oz pour les gros, 1¾ oz pour les moyens 1½ oz pour les petits, et 1½ oz au plus pour les peewee.

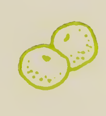
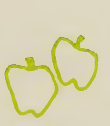


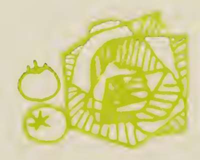



Produits laitiers
Les prix du lait et de la crème sont établis essentiellement sur le contenu en matière grasse, la crème à fouetter étant la plus coûteuse et le lait écrémé, le moins cher. Le lait écrémé en poudre et le lait entier évaporé sont meilleur marché et ne requièrent pas de réfrigération.

Pour la plupart des familles, il vaut mieux acheter le lait frais en gros cartons ou en cruche plutôt qu'en pintes. En règle générale, il revient moins cher d'acheter son lait dans un magasin que de se le faire livrer à domicile. Pour préparer soi-même à la maison du lait partiellement écrémé, il suffit de reconstituer du lait écrémé en poudre et de le mélanger en parties égales au lait entier.

Le fromage revient en général moins cher en gros format qu'en petit. Les ingrédients qui lui sont ajoutés tels que les fines herbes, les fruits et autres produits ajoutés au fromage à la crème ou au fromage cottage, en augmentent le prix. Comparer les prix des fromages naturels tels que le cheddar et le cottage, et ceux des fromages fondus.



Fruits et légumes
Le prix des fruits et des légumes varient suivant les saisons. Ils sont en général plus faibles au cours des mois d'été, lorsque les produits frais canadiens abondent. Sous forme conservée ou congelée, ils sont à notre disposition tout au long de l'année et il est utile d'en comparer les prix avec ceux

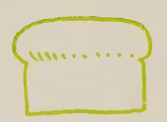
des produits frais avant de faire son choix. Quand cela est possible, les comparer en fonction du coût par portion (voir le tableau ci-dessous). Un moyen pratique d'effectuer ce calcul au magasin est d'utiliser le Calculateur de prix que l'on peut se procurer à Information Canada, Ottawa, ou aux librairies gouvernementales partout au Canada.

	Nombre de portions (½ tasse)
boîte de haricots verts de 10 oz	3
boîte de haricots verts de 14 oz	4
boîte de haricots verts de 19 oz	5½
1 lb de haricots verts frais	6
paquet de 10 oz de haricots verts congelés	4
paquet de 2 lb de haricots verts congelés	13

Tout les additifs divers, tels que les assaisonnements ou les sauces, ajoutés aux légumes en conserve ou congelés augmentent normalement le prix du produit.

Les haricots secs permettent de "décharger" le budget alimentaire. Ils peuvent être associés à des portions de viande réduites, tels que des saucisses fumées, et remplacer ainsi une partie de la viande.

Il nous faut également être avertis de la différence qui existe de nos jours entre les nombreuses boissons à base de fruits. Les *jus* sont constitués du jus naturel du fruit désigné. Les jus d'orange et de tomate contiennent suffisamment de vitamine C, donc on n'en ajoute pas. Par contre, les jus de pomme ou de raisin peuvent en recevoir un complément. Les *boissons fruitées* ou les *boissons arômatisées* sont constituées parfois principalement d'eau additionnée d'un colorant artificiel et d'un parfum. Les *nectars* contiennent normalement de l'eau à laquelle sont ajoutés du jus et de la pulpe de fruit en quantités variables. L'étiquette doit porter la liste complète des différents composants, et si de la vitamine C a été ajoutée cela doit être indiqué.







Pain et céréales

L'argent dépensé pour l'achat de céréales entières, telles que le blé broyé ou le gruau d'avoine, l'est à bon escient sur le plan de la valeur nutritive. Les céréales ayant subi une transformation poussée, telles que la fécule blanche et la plupart des céréales prêtes à consommer peuvent être enrichies en thiamine, riboflavine, niacine, et fer. Avant d'acheter pour le déjeuner des céréales affinées, en examiner soigneusement l'étiquette pour en connaître la valeur nutritive, le poids et le coût. En règle générale, plus une céréale a subi de transformation, plus elle coûte cher.

Le pain blanc enrichi de thiamine, riboflavine, niacine et fer possède à peu près la même valeur nutritive que le pain de blé entier. Pratiquement tous les pains blancs sont enrichis. Si la mention n'en figure pas sur l'étiquette, vous pouvez le demander au boulanger. Il vaut souvent mieux

acheter de grosses miches que de petits pains. Le type d'emballage augmente parfois le prix.

Les pains spéciaux, tels que le pain aux fruits, au fromage ou à la cannelle sont d'habitude plus chers que le pain blanc ou le pain de blé entier.





Graisses et huiles

Les magasins d'alimentation proposent plusieurs sortes de graisses et d'huiles. Le beurre est fabriqué avec la matière grasse du lait, la crème, et il est d'habitude salé et coloré. La margarine est constituée par un mélange de graisses animales ou végétales, d'eau et d'extraits secs du lait, et on y ajoute d'habitude un colorant, des conservateurs, et des vitamines A et D (qui se trouvent à l'état naturel dans le beurre). Les huiles à salade ou de cuisson peuvent être des huiles naturelles telles que l'huile d'olive ou des huiles végétales raffinées, telles que l'huile de maïs, de coton, d'arachide, de soja ou de colza. La graisse végétale (shortening) est une matière grasse solide que l'on prépare habituellement par transformation (hydrogénation) d'un mélange de graisses et d'huiles. Le saindoux est fabriqué avec de la graisse de porc. Le beurre, dont le goût lui vaut la faveur du public, commande en général des prix plus élevés que les autres graisses. Les prix de la margarine, des huiles, des graisses végétales, et du saindoux varient considérablement suivant les différentes marques.





Les aliments préparés

Tout aliment qui a subi l'une des préparations que l'on fait d'ordinaire à la maison peut être appelé un aliment préparé. Ce terme comprend des produits aussi divers que les plats particuliers congelés, les gâteaux secs, le café soluble, les mélanges pour soupes et pour pâtisseries, les pommes de terre déshydratées, les ragouts en conserve et les poulets découpés. Le désir de s'épargner du temps et des efforts à la cuisine, ainsi que l'évolution permanente des goûts alimentaires ont créé une demande sans cesse croissante pour les aliments préparés. C'est à chaque consommateur de décider si les différences de goût et d'aspect valent l'augmentation de prix.



Il n'est pas une affaire simple en alimentation que de concilier la qualité, les prix, et l'efficacité. Il est avantageux de se renseigner sur tout ce qui intéresse l'achat des aliments et s'assurer que l'on valorise au mieux les dollars de la table.


CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00234719 5

On peut obtenir des exemplaires de cette publication à la
DIVISION DE L'INFORMATION
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
OTTAWA K1A 0C7

Ancien titre: *Aliments et dollars équilibrés,* publié 1968
Nouveau titre: *Dollars à table,* revisé en 1970 et imprimé 1971

10M-35832-12:71 N° de Cat: A73-1354F